





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité végétale à base de protéines de pois et de blé, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. 100% végétaux. Convient aux régimes végétarien et vegan. Protéines de pois et de blé français. Colis de 5,5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 5.500 kg
Liste des ingrédients :	Protéines de pois (45%) et de BLE (19%) réhydratées, eau, fibre de pois, huile de tournesol, arôme naturel, vinaigre déshydraté, sel. Peut contenir des traces de SOJA et de MOUTARDE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pois	France
BLE	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 62]
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Moutarde, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069092 - Préparations alimentaires, n.d.a., ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids < 1,5% de matières grasses provenant du lait, < 5% de saccharose ou d'isoglucos

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 3 jours après décongélation à 4°C

Mise en œuvre : Sans décongélation, directement dans la suite culinaire. | Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie au four à 150°C jusqu'à petite coloration. Finir dans la suite culinaire. | Compatible avec la liaison différée dans le respect des normes HACCP à J+3. | Produit compatible en chariot de remise en température.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
748	178	6.1	1	3.7	0.5	4.3	25	0.99

Vitamines : Fer (mg) : 4.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.10

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5.5	5.93	1	Colis		396x296x170	3770018934884
Couche	44	0	8	Colis	8		
Palette	396	452	72	Colis	72	1200x800x1680	13770018934881